



# Cordon Bleu vom Schweizer Kalb mit Chorizo, getrockneten Feigen, Chili und Appenzellerkäse



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Mittel

## Zutaten

für 2 Personen

- 300 g** Eckstück vom Kalb
- 80 g** Chorizo (pikant), in Scheiben
- 150 g** Appenzeller, extra-würzig
- 60 g** Chilis, rot
- 80 g** Feige, roh
- 2** Eier, ganz
- 40 ml** Vollmilch, pasteurisiert
- 40 g** Bratbutter
- 50 g** Weizenmehl, Typ 550
- 50 g** Paniermehl

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 1093** kcal
- 76 g** Eiweiss
- 45 g** Kohlenhydrate
- 67 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

 Low Carb

## Zubereitung

- 1** Schweizer Kalbseckstück im Schmetterlingschnitt aufschneiden (oder vom Metzger aufschneiden lassen).
- 2** Fleisch flach auslegen und mit Chorizo belegen.
- 3** Käse, getrocknete halbierte Feigen und Chili darauflegen.
- 4** Zuklappen, mit Zahnstocher fixieren.
- 5** Würzen mit Salz und Pfeffer.



**Meine Wahl.**

6 Im Mehl wenden, dann in Milch-Ei-Masse geben, zum Schluss ins Paniermehl und fest andrücken.

7 In ordentlich Bratbutter, bei mittlerer Hitze goldbraun braten bis der Käse geschmolzen ist.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).